

Restaurant Naná in Frankfurt: Family Style auf sizilianisch

**Gutes Konzept, neue Ideen,
sinnliche Pasta**

Ein Jahr lang

mit an der Spitze

Das stylische Restaurant Naná ist eines der Glanzlichter in der Frankfurter Gastronomie. Das gilt auch gut ein Jahr nach der Eröffnung. Alles hier ist anders als bei den meisten italienischen Lokalen, vor allem hat man es mit einem durchdachten Konzept zu tun. Die Menüs sind kreativ und betonen wie die Betreiber ihre sizilianische Herkunft. Eine bessere Pasta wird man zudem kaum finden.



William Vitale

Im Gegensatz zu vielen Topadressen bietet man im Naná nicht nur ein Menü an, sondern auch gute und andersartige Gerichte à la carte. Man besinnt sich auf die Kernkompetenz der italienischen Küche und serviert Pasta in Hochform. Einer unserer großen Favoriten: Saftige Spaghettone mit Bottarga di Tonno. Feinsinnig auch die zarten Linguine mit goldenem Knoblauch, exzellentem Olivenöl, etwas Chili und Pfeffer sowie hervorragenden Sardellen. Ein weiterer fabelhafter Nana-Klassiker ist die hausgemachte Pasta mit Thunfischeintopf, karamellisierten Zwiebeln, Miso und Schwarzer Zitrone. Der langsam gegarte Thunfisch und der Sud gehen eine besonders delikate Verbindung ein, die bis zum letzten Gabelbissen begeistert.



Eine besondere, sympathische und letztlich auch preislich gastfreundliche Idee

ist das Menü Family Style auf sizilianisch. Man teilt sich 3 Vorspeisen, 3 Hauptgerichte und ein Dessert. Das alles ist mehr als genug und kostet pro Person 75 €. Es gibt beispielsweise Rinder-Tatar mit Schalotten, knackigen Senfkörnern und geräucherter Mayonnaise. Oder roten rohen und marinierten Thunfisch mit sizilianischen Zitrusfruchtscheibchen und Grapefruit. Sehr gut auch das gegrillte Rindfleisch vom Black Angus mit einer schönen Gemüse-Rotwein-Reduktion nebst süßen Karotten und selbstgemachtem leichtem Aprikosenketchup. Mit dabei ist stets ein Dessert to share, meist der wunderbar cremige Vanille-Flan mit Brioche und Thymian-Streuseln. Mitinhaber und Küchenchef Salvo Maggiore versucht einen anderen Weg zu gehen und setzt auf individuelle Ideen und modifizierte Gerichte seiner sizilianischen Heimat. Eine wichtige und wohltuende Abwechslung in Frankfurt, das von immergleichen Italienern dominiert wird.



Salvo Maggiore

Das großartige hausgemachte Brot gehört zum Standardrepertoire. Gemeinsam mit dem hervorragenden sizilianischen Olivenöl ist es schon ein Statement, doch die geschlagene Butter aus aromatischen Siccagno-Tomaten macht es zu einem Erlebnis. Es ist beim Menü inklusive. Die auf der Karte stehenden 4,50 € beziehen sich nur auf Gäste, die noch unbedingt einen Nachschlag haben möchten.



Das
Ambie
nte
ist
schic
k und
heite
r,
die
Forme
n und
Farbe
n
mache
n
gute
Laune

William Vitale und sein Team sorgen für einen lockeren, netten und kompetenten Service. Beim Wein sollte man als Gast auf Flaschen aus Sizilien setzen, aber auch die Rebsorte Roero Arneis aus dem Piemont bringt hier Gutes auf den Tisch.



Salvo Maggiore

Von Dienstag bis Freitag gibt es ein Business Lunch, Gruß aus der Küche, Vorspeise und ein Pasta-Teller (18,50 €). Die Speisekarte mit Sharing Menü und Gerichten à la carte wird ebenfalls angeboten.

Samstags ist das Restaurant jetzt durchgängig mittags bis abends geöffnet, zwischen 12 und 16 Uhr steht Aperitivo auf dem Programm, nach italienischer Art, Weine und anderes by the glass und Appetithappen dazu. In der Restaurantmitte gibt es bereits einen Hochtisch mit bequemen Stühlen für solche Gelegenheiten. Neben der hübschen Arcaden-Terrasse, die inzwischen von der Fassadenbaustelle befreit wurde, soll es im nächsten Sommer auf der anderen Seite des Hauses auch Plätze geben, die man nur auf eine Kleinigkeit und ein Glas aufsuchen

kann.

Ludwig Fienhold

Restaurant Naná, Frankfurt, Grüneburgweg 95,

Tel. 069 714 363 48.

Di-Fr. 12-14.30 und 18.30-22.30 Uhr

Sa 12-22.30 Uhr

So + Mo geschlossen

www.nanáconvivial.de

Fotos: Barbara Fienhold



Linguine mit Knoblauch | Olivenöl | Pfeffer | Sardellen



Gegrilltes Black Angus



Parmigiana in drei Texturen



Wolfsbarsch in Fischjus



Aromatische Tomaten, Straciatella Burrata



Roter Thunfisch



Pasta mit Thunfischeintopf



Rinder Tatar

